BON DIA Aruba



• BON APPETIT • BON APPETIT • BON APPETIT • BON APPETIT •

BAKIJAU STOBA

Ingredientenan:

3 paki (8 Oz.) di baijau sala
2 siboyo corta chikito
1 promenton, corta chikito
2 tenchi conoflok, corta chikito
¼ cup di azeta di oleifi
1 bleki di sous di tomati (8 Oz.)
1 cup di sherry Pale Dry Gil Galan
1 lb. di batata herbi y corta na bloki
¼ cup di oleifi yena
2 cuchara grandi di alcapara
1 promenton cora, corta chikito

Fresca (drecha) e bakijau segun instruccion riba e paki. Corte na pida pida. Hasa e siboyo, promenton y conoflok den e azeta den un planchi grandi. Despues basha e sous di tomati y sherry y pone e bakijau aden. Pone e tapadera y stobe (ariba candela abou) te ora e bakijau ta moli. Agrega e demas ingredientenan y keinta atrobe.

Bon Appetit!